PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

FRITUURPAN
FRITEUSE
FRITTEUSE

DF1-C

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE DE	3 4 5
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN	7 7 8
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN CONSIGNES DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	9 15 21
4.	ONDERDELEN PARTIES TEILE	12 18 24
5.	GEBRUIK UTILISATION INBETRIEBNAHME DES GERÄTS	12 18 24
6.	NA HET GEBRUIK APRES L'USAGE NACH DEM GEBRAUCH	13 19 25
7.	REINIGING VAN HET TOESTEL ENTRETIEN DE L'APPAREIL REINIGUNG DES GERÄTS	13 19 25
8.	DE OLIE L'HUILE WARTUNG DES ÖL	13 19 25
9.	BEREIDING VAN ENKELE GERECHTEN CONSEILS CULINAIRES ET PREPARATION DE QUELQUES PLATS ZUBEREITUNG EINGER FRITTIERGERICHTE	14 20 26

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België.
Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd.
U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE ..... PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing alvorens het toestel te gebruiken en bewaar ze voor latere raadpleging.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :
  - Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
  - Boerderijen.
  - Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met

een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

- Het toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis en voor andere doeleinden.
- Schakel het toestel uit en haal daarna de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik, doe dit ook alvorens het toestel te reinigen of bij het vullen of ledigen van de kuip.
- Zorg ervoor dat het snoer niet over de rand van de tafel hangt of in aanraking komt met hete oppervlakken. Wanneer het snoer van het toestel beschadigd is, mag dit enkel en alleen vervangen worden door een erkende dealer aangezien hiervoor speciale werktuigen vereist zijn.
- Dompel het verwarmingsblok, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, wegens gevaar voor elektrische schokken.
- Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Wanneer het toestel in werking is, zal het warm aanvoelen en dit blijft nog enige tijd na het uitzetten voortduren. Raak geen hete oppervlakken aan, zoals de binnenkuip. Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is of de olie nog heet is. Gebruik de handvatten om het toestel te verplaatsen.

- Zorg ervoor dat het toestel droog is.
  Verwijder loshangend ijs van bevroren voedsel. Sluit het deksel steeds wanneer het toestel in werking is.

Laat het mandje met voedsel zachtjes in de olie zakken. Wees voorzichtig, de olie kan spatten. Neem het mandje steeds met de handgreep uit de oliekuip, en laat het voedsel 10 à 20 sec. uitlekken.

- Gebruik het toestel niet indien er nog water in het deksel of de kuip zou zijn.
- Plaats de frituurpan steeds op een warmtebestendig, horizontaal oppervlak.
- Zorg ervoor dat het verluchtingsrooster in het deksel nooit bedekt is. Let op : de stoom die langs het rooster ontsnapt, kan erg warm zijn.
- De hoeveelheid olie in de kuip moet steeds boven de minimumaanduiding zijn. Gebruik het toestel nooit wanneer er geen of onvoldoende of teveel olie in de kuip is.
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen op of in de buurt van de frituurpan. Indien de olie vuur vat, sluit dan het deksel en trek de stekker uit het stopcontact. Probeer het vuur nooit met water te doven.
- Laat dit toestel nooit onbewaakt achter.
- In frituurpannen met een uitneembaar verwarmingselement mag nooit gebakken worden met vast frituurvet,dus gebruik enkel vloeibare frituurolie.
- Alle beschadigingen en/of verwondingen ten gevolge van het niet naleven van deze raadgevingen zijn voor eigen risico. Noch de fabrikant, noch de importeur, noch de leverancier kunnen hiervoor aansprakelijk gesteld worden.

4. ONDERDELEN

1. Kijkvenster
2. Multigrip inklapbare handgreep
3. Deksel
4. Frituurmand
5. Uitneembare oliekuip
6. Temperatuurkeuze knop
7. Timer/aan/uit schakelaar
8. Knop voor open deksel
9. Groen indicatielampje
10. Rood indicatielampje
11. Verwarmingselement
12. Stekkerblok
13. Condensatieopvangbakje

5. GEBRUIK VAN HET TOESTEL

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Reinig de frituurpan vóór het eerste gebruik en volgens de onderhoudsrichtlijnen.
3. Zet de frituurpan op een horizontaal, warmtebestendig oppervlak.
4. Breng de handgreep in horizontale stand tot hij klikt.
5. Open het deksel en verwijder het mandje.
6. Vul de oliekuip met vloeibare frituurolie, geschikt voor warme bereidingen, tot het oliepeil zich tussen de onderste en de bovenste niveau-aanduiding bevindt. Gebruik het toestel nooit wanneer er te weinig of te veel olie in de kuip is.
7. Plaats het mandje terug in de kuip en sluit het deksel
8. Schakel het toestel aan door de aan/uit schakelaar op “on” te zetten. Het rode lampje zal bijgevolg oplichten.
9. Stel vervolgens de gewenste temperatuur in door middel van de temperatuurregelaar. De olie zal opgewarmd worden. Het groene lichtje licht op als de gewenste temperatuur bereikt is. De frituurpan is nu klaar voor gebruik.
   Indien de temperatuur van de olie daalt zal het lampje van de thermostaat automatisch weer uitgaan en terug oplichten als de gewenste temperatuur terug bereikt is.
10. Open het deksel en plaats het mandje op de haak van de kuip. Leg de te bakken voedingswaren in het mandje, plaats het voorzichtig terug in de olie en sluit het deksel. Vul het frituurmandje slechts halfvol voor betere bakresultaten.
    Nota : Om de kwaliteit van de olie te bewaren is het aangeraden het voedsel slechts na het frituren te kruiden.
11. Haal het mandje voorzichtig uit de oliekuip en controleer of het voedsel voldoende gebakken is.
12. Laat het voedsel gedurende 10 à 12 seconden uitlekken.

6. NA HET GEBRUIK

1. Schakel het toestel uit door de aan/uit schakelaar op “off” te zetten.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Plaats het mandje terug in de frituurpan en klik het handvat naar binnen.
4. Sluit het deksel.
5. Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze op te bergen.

7. REINIGING VAN HET TOESTEL

1. Schakel het toestel uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het toestel te reinigen.
2. Uw toestel is volledig demonteerbaar.
3. Verwijder het controlepaneel uit uw friteuse.
4. Verwijder de kuip uit uw friteuse, voor u dit doet moet u eerst zeker zijn dat de olie volledig is afgekoeld.
5. Giet de olie uit de kuip.
6. Verwijder de stekkerblok uit de friteuse door de schroef onderaan uw toestel los te maken en de stekkerblok uit uw toestel te schuiven.
7. Verwijder het deksel door het loodrecht omhoog te tillen uit de scharnieren. Reinig of vervang regelmatig de filters die zich in het deksel bevinden.
8. Verwijder het condensatieopvangbakje.

Het deksel, de behuizing, de kuip, het frituurmandje en het condensatieopvangbakje zijn vaatwasmachine bestendig.
Het controle paneel en de stekkerblok nooit in water of enige andere vloeistof onderdompelen. Het controlepaneel en de stekkerblok kunnen gereinigd worden met een vochtige doek met een milde detergent.
Droog alle onderdelen na het reinigen grondig af, alvorens de friteuse terug te monteren.

8. DE OLIE

1. De temperatuur en de gebruiksduur zijn de belangrijkste factoren die de verouder-ing van frituurolie bepalen.
2. Voor gezonde en smakelijke bereidingen is het raadzaam de olie regelmatig te vervangen. Daarenboven zal een regelmatige olieverversing het onderhoud van de kuip en van het mandje vergemakkelijken.
3. Sommige bereidingen zoals gepaneerde of sterk gekruide producten en vleesbereidingen, kunnen de olie sneller dan voorzien verouderen. Vervang de olie als ze donker of vuil wordt, begint te roken of abnormaal schuimt.
4. Ververs de olie in één keer, meng geen verse olie met oude.

5. Het regelmatig filteren van de olie, komt de kwaliteit van de bereidingen ten goede maar zal de veroudering van de olie niet beletten.
6. Bewaar de frituurolie op een koele en donkere plaats. Wanneer u zelden frituurt, vervang de olie om de vijf à zes maanden.
7. Verwijder de gebruikte frituurolie volgens de reglementering geldig in uw woonplaats. Giet nooit oude olie in de gootsteen of in het toilet. Dit geeft kans op verstopping van de afvoerleiding en is ecologisch onverantwoord.

Nota : Frituurolie vervangen na 7 à 10 bakbeurten
De hierboven vermelde aanbevelingen zijn bestemd voor een middelgroot gezin en een normaal gebruik.

9. BEREIDING VAN ENKELE GERECHTEN

Iedere langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie.
Schakel de frituurpan na ieder gebruik uit.
Vervang geregeld de olie, en zeker als ze donker of vuil wordt, of als ze abnormaal begint te schuimen.

VERSE FRIETEN

1. Gebruik liefst dikke, niet te nieuwe aardappelen. Snij ze in reepjes. Spoel de reepjes onder stromend water en droog ze af.
2. Bak uw frieten in twee maal :
   Eerste bakbeurt : 160-165°C : 5 tot 10 minuten (al naargelang de hoeveelheid)
   Tweede bakbeurt : 170 – 175°C : 2 tot 4 minuten
3. Tussen de eerste en de tweede bakbeurt de frieten laten uitdruipen.
4. Laat goed uitdruipen alvorens op te dienen.

DIEPVRIESPRODUCTEN

1. Diepvriesproducten koelen de olie uiteraard sterk af. Gebruik daarom geen al te grote porties (+ 300g).
2. Schud de te bakken voedingswaren boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
3. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 170-175°C. Dompel het mandje langzaam in de frituurolie om sterk opborrelen te vermijden.

ANDERE BEREIDINGEN

Gerecht	Baktemperatuur
Kippebil/filet	160 °C
Fondu Parmesan	170° C
Kaaskroketten	170° C
Forel	170° C

Vissticks	175° C
Garnalenbeignet	175° C
Aardappelkroketten	175° C
Viskroketten	175° C
Oliebollen	175° C

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:
  - dans la cuisine du personnel dans des magasins,

des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail
- dans les fermes
- dans les hôtels, les motels et d'autres hébergements
- dans les chambres d'hôtes ou des hébergements similaires

- Utilisez l'appareil seulement pour des fins domestiques, pas pour des fins commerciales.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour d'autres fins.
- Débranchez l'appareil et enlevez la fiche de la prise de courant après chaque usage, avant le nettoyage ou lors du remplissage ou vidage de la cuve.
- Veillez à ce que le cordon ne vous dérange pas et ne puisse entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais immerger le tableau de commande, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide, vous risquez de recevoir une décharge électrique.
- L'huile chaude peut provoquer des brûlures graves. L'appareil aura chaud lors du fonctionnement et restera encore chaud après le débranchement. Ne touchez pas aux surfaces chaudes, comme la cuve intérieure. Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude. Utilisez toujours les poignées pour la déplacer.
- Veillez à ce que l'appareil soit sec. Enlevez un peu la glace des aliments congelés. Fermez le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Laissez baisser le panier doucement. Attention : l'huile peut gicler. En-

levez le panier toujours de la cuve en le tenant par la poignée et laissez égoutter les aliments pendant 10 à 20 secondes.

- Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a encore de l'eau dans le couvercle ou dans la cuve.
- Mettez la friteuse toujours sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
- Ne jamais couvrir la grille du couvercle. Attention : la vapeur qui s'échappe par la grille est très chaude.
- La quantité d'huile dans la cuve doit toujours dépasser l'indication minimum. Ne jamais utiliser l'appareil s'il y a pas suffisamment ou trop d'huile dans la cuve.
- Ne placez pas d'objets inflammables sur ou dans les environs de la friteuse. Dans le cas où l'huile prend feu, fermez le couvercle et enlevez la fiche de la prise de courant. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais de la graisse dans des friteuses avec une résistance amovible. Utilisez seulement une huile liquide.
- Tous les dégâts et/ou blessures résultants du non-respect de ces consignes sont à votre charge. Le fabricant, l'importateur ou le fournisseur ne sont dans aucun cas responsables.

4. PARTIES

1. Hublot
2. Poignée escamotable multigrip
3. Couvercle
4. Panier
5. Cuve amovible avec bec verseur
6. Bouton thermostat
7. Minuterie / Bouton marche - arrêt
8. Bouton pour ouvrir le couvercle
9. Lampe témoin verte marche/arrêt
10. Lampe témoin rouge
11. Résistance
12. Bloc de la fiche électrique
13. Bac de condensation

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez la friteuse avant la première utilisation selon les conseils décrits dans ce mode d'emploi.
3. Placez la friteuse sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
4. Mettez la poignée dans la position horizontale jusqu'à ce que vous entendez un déclic.
5. Ouvrez le couvercle et enlevez le panier.
6. Remplissez la cuve avec une huile liquide pour préparations chaudes, jusqu'à ce que le niveau d'huile se trouve entre l'indication la plus basse et l'indication la plus haute. N'utilisez jamais l'appareil s'il n'y a pas assez ou trop d'huile dans la cuve.
7. Remettez le panier dans la cuve et fermez le couvercle.
8. Mettez la fiche dans la prise de courant (220-240V~50Hz).
9. Mettez l'appareil en marche en poussant l'interrupteur marche/arrêt sur « ON ». La lampe témoin rouge s'allumera.
10. Sélectionnez la température désirée à l'aide du bouton thermostat. L'huile sera chauffée. La lampe témoin verte s'allumera dès que la température désirée est atteinte. La friteuse est prête à l'emploi. Si la température de l'huile baisse, la lampe du thermostat s'éteindra automatiquement et s'allumera à nouveau quand la température désirée est atteinte.
11. Ouvrez le couvercle et placez le panier sur le crochet de la cuve. Mettez les aliments dans le panier, replacez le panier prudemment dans l'huile et fermez le couvercle. Remplissez le panier à moitié pour un meilleur résultat.
    Note : Afin de conserver la qualité de l'huile il est à conseiller de d'abord faire

frire les aliments et de les épicer par après.
12. Enlevez le panier de l'huile et contrôlez si les aliments sont prêts.
13. Laissez égoutter les aliments pendant 10 à 12 secondes.

6. APRÈS L'USAGE

1. Débranchez l'appareil en tournant le minuterie en "off".
2. Enlevez la fiche de la prise de courant.
3. Replacez le panier dans la friteuse et cliquez la poignée vers l'intérieur.
4. Fermez le couvercle.
5. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le ranger.

7. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

1. Avant de le nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir tout à fait.
2. Votre appareil est entièrement démontable.
3. Retirez le panneau de contrôle de votre friteuse.
4. Sortez la cuve de la friteuse, après vous êtes assuré(e) que l'huile a entièrement refroidi.
5. Videz la cuve de son huile.
6. Retirez de la friteuse le bloc de la fiche électrique en desserrant la vis au bas de l'appareil et en faisant glisser de l'appareil le bloc de la fiche.
7. Détachez le couvercle en le soulevant verticalement pour le sortir de ses charnières. Nettoyez ou remplacer régulièrement les filters qui se trouvent dans le couvercle.
8. Retirez le petit bac de récupération de la condensation.

Le couvercle, le boîtier, la cuve, le panier à friture et le petit bac de récupération de la condensation peuvent aller au lave-vaisselle.
Ne plongez jamais le panneau de contrôle ni le bloc de la fiche électrique dans l'eau ou un autre liquide. Vous pouvez nettoyer le panneau de contrôle et le bloc de la fiche électrique avec un linge humide et un détergent doux.
Après le nettoyage, séchez à fond tous les éléments avant de remonter la friteuse.

8. L'HUILE

1. Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile ou de la graisse de friture sont la température et le temps de cuisson.
2. Changer régulièrement l'huile de votre friteuse vous assurera des préparations saines et savoureuses. De plus ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
3. Certaines préparations panées ou très épicées ainsi que les préparations à base

de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez-la lorsqu'elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
4. Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais de l'huile fraîche à l'ancienne.
5. Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
6. Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
7. Veillez à respecter la réglementation en vigueur en matière d'élimination des huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou les toilettes ce qui risquerait de boucher les canalisations et est de plus écologiquement irresponsable.

Note : Huile de friture à remplacer après 7 à 10 utilisations
Le notice ci-dessus ne prend en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

9. CONSEILS CULINAIRES ET PRÉPARATION DE QUELQUES PLATS

Toute chauffe prolongée diminue la qualité de l'huile. Débranchez donc la friteuse après chaque utilisation.
Remplacez souvent l'huile, surtout si celle-ci s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.

POMMES-FRITES FRAIS

1. Utilisez de grosses pommes de terre, de préférence pas « trop » nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Rincez-les sous l'eau courante et séchez-les.
2. Cuisez les frites en 2 fois :
   Première cuisson : 160-165°C : 5 à 10 minutes (selon la quantité)
   Deuxième cuisson : 170-175°C : 2 à 4 minutes
3. Laissez égoutter les pommes-frites entre deux cuissons.
4. Laissez égoutter bien avant de servir.

PRODUITS SURGELÉS

1. Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement de l'huile. N'utilisez pas des portions trop grandes. (+ 300g)
2. Secouez les aliments au-dessus de l'évier afin d'éliminer les cristaux de glace excédentaires.
3. Mettez le bouton thermostat à 170-175°C. Mettez le panier lentement dans la friture, les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

AUTRES PRÉPARATIONS

Aliments	Température de cuisson
Cuisse de poulet/filet	160°C
Fondue Parmesan	170°C
Croquettes de fromage	170°C
Truite	170°C
Fish sticks	175°C
Beignets de crevettes	175°C
Croquettes de pommes de terre	175°C
Croquettes de poisson	175°C
Croustillons	175°C

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie gründlich die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie sie auf, damit Sie sie später zu Rate ziehen können.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in

Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
  - Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.
  - Bauernhöfe.
  - Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
  - Gästezimmer oder ähnliche Zimmer
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch geeignet und nicht für kommerzielle Zwecke.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tun Sie dies auch, bevor Sie das Gerät reinigen oder beim Entleeren oder Füllen der Wanne.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht über den Rand des Tisches hängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Tauchen Sie den Heizblock, das Kabel oder den Stecker wegen der Gefahr des Stromschlags nie unter Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
- Heißes Öl kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird es warm sein und dieser Zustand wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten fortdauern. Fassen Sie keine heißen Flächen wie die Innenwanne an. Stellen Sie das Gerät

nicht an einen anderen Platz, wenn es in Betrieb ist, oder wenn das Öl noch heiß ist. Benutzen Sie die Handgriffe, um das Gerät an einen anderen Platz zu stellen.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät trocken ist. Entfernen Sie anhängendes Eis von Tiefkühlspeisen. Schließen Sie immer den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Senken Sie das Körbchen mit Speisen langsam ins Öl. Seien Sie vorsichtig, das Öl kann spritzen. Nehmen Sie das Körbchen immer an den Handgriffen aus der Ölwanne und lassen Sie das Frittiergut 10 bis 20 Sek. abtropfen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Wasser im Deckel oder in der Wanne befindet.
- Stellen Sie den Frittiertopf auf eine hitzebeständige, horizontale Fläche.
- Sorgen Sie dafür, dass das Entlüftungsgitter im Deckel immer frei ist.
  Achtung: Der Dampf, der am Gitter entweicht; kann sehr heiß sein.
- Die Ölmenge in der Wanne muss immer bis oberhalb der Minimumangabe sein. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn kein, zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne ist.
- Stellen Sie keine entflammbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Frittiertopfes. Wenn das Öl Feuer fängt, schließen Sie den Deckel und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nie, das Feuer mit Wasser zu löschen.
- In Frittiertöpfen mit einem entfernbaren Heizelement

darf nie mit festem Frittierfett gebraten werden; verwenden Sie also ausschließlich fl üssiges Frittieröl.

- Für alle Beschädigungen und/oder Verletzungen infolge der Nicht-Beachtung dieser Anweisungen tragen Sie selbst das Risiko. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen haftbar gemacht werden.

4. TEILE

1. Sichtfenster
2. Multigrip einklappbarer Handgriff
3. Deckel
4. Frittierkorb
5. Entfernbare Ölwanne mit Gießtülle
6. Temperaturwahlknopf
7. Timer / AN-AUS Schalter
8. Knopf zum öffnen des Deckel
9. Grüne An/Aus-Kontrolllampe
10. Rote Kontrolllampe
11. Heizelement
12. Steckerblock
13. Kondensatsammelbehälter

5. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme den Frittiertopf und befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Stellen Sie den Frittiertopf auf einen horizontalen, hitzebeständigen Untergrund.
4. Bringen Sie den Handgriff in eine horizontale Position, bis er einrastet.
5. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den Korb.
6. Füllen Sie die Ölwanne mit flüssigem Frittieröl, das sich für heiße Zubereitungen eignet, und zwar bis sich der Ölpegel zwischen der unteren und der oberen Angabe befindet. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn sich zu wenig oder zu viel Öl in der Wanne befindet.
7. Stellen Sie den Korb in die Wanne zurück und schließen Sie den Deckel.
8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose (220-240V~50Hz).
9. Schalten Sie das Gerät an, indem Sie den an/aus-Schalter auf “ON” setzen. Die

rote Kontrolllampe wird jetzt aufleuchten.

10. Stellen Sie danach mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Das Öl wird jetzt erhitzt. Die grüne Kontrollampe leuchtet auf, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Der Frittiertopf ist jetzt betriebsbereit. Wenn sich die Temperatur des Öls verringert, wird die Kontrolllampe des Thermostates automatisch erlöschen. und wieder aufleuchten, wenn die gewünschte Temperatur wieder erreicht ist.
11. Öffnen Sie den Deckel und hängen Sie den Korb an den Haken der Wanne. Legen Sie die zu frittierenden Speisen in den Korb, senken Sie den Korb vorsichtig ins Öl und schließen Sie den Deckel. Füllen Sie den Frittierkorb für bessere Frittierergebnisse nur zur Hälfte.
    Achtung : Um die Qualität des Öls zu wahren, ist es ratsam, die Speisen erst nach dem Frittieren zu würzen.
12. Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Ölwanne und prüfen Sie ob die Speisen ausreichend frittiert sind.
13. Lassen Sie das Frittiergut 10 bis 12 Sekunden abtropfen.

6. NACH DEM GEBRAUCH

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den an/aus-Schalter auf “0” setzen.
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Entleeren Sie, wenn nötig, den Kondensatsammelbehälter.
4. Stellen Sie den Korb mit dem Handgriff nach die Innenseite geklikt in den Frittiertopf zurück.
5. Schließen Sie den Deckel.
6. Warten Sie bis der Frittiertopf vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegstellen.

7. REINIGUNG DES GERÄTS

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Ihr Gerät kann vollständig demontiert werden.

1. Entfernen Sie das Bedienfeld von Ihrer Fritteuse.
2. Nehmen Sie die Schale aus Ihrer Fritteuse. Zu diesem Zweck sollten Sie erst überprüfen, dass das Öl vollständig abgekühlt ist.
3. Gießen Sie das Öl aus der Schale.
4. Nehmen Sie den Steckerblock aus der Fritteuse, indem Sie die Schraube unter Ihrem Gerät lösen und den Steckerblock aus Ihrem Gerät schieben.
5. Entfernen Sie den Deckel, indem Sie ihn senkrecht nach oben aus den Scharnieren heben. Reinigen und wechseln Sie regelmäßig die Filter, die sich im Deckel befinden.
6. Entfernen Sie den Kondensauffangbehälter.

Der Deckel, das Gehäuse, die Schale, der Frittierkorb und der Kondensauffangbehälter sind spülmaschinenbeständig.
Das Bedienfeld und der Steckerblock dürfen nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Das Bedienfeld und der Steckerblock können mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich ab, bevor Sie die Fritteuse wieder montieren.

8. WARTUNG DES ÖL

1. Die Temperatur und die Nutzungsdauer sind die wichtigsten Faktoren, die die Haltbarkeit des Frittieröl bestimmen.
2. Für gesunde und schmackhafte Zubereitungen ist es empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu wechseln. Außerdem erleichtert ein regelmäßiger Ölwechsel die Wartung der Wanne und des Frittierkorbs.
3. Manche Zubereitungen, wie panierte oder stark gewürzte Speisen und Fleischprodukte, können die Haltbarkeit des Öls nachteilig beeinflussen. Wechseln Sie, wenn es dunkel oder schmutzig wird, wenn es anfängt zu qualmen oder stark aufschäumt.
4. Wechseln Sie das Öl in einem Arbeitsgang, mischen Sie kein frisches Öl mit altem Öl.
5. Das regelmäßige Filtern des Öls hat einen günstigen Einfluss auf die Qualität der Zubereitungen, hat aber keinen Einfluss auf die Haltbarkeit des Öls.
6. Bewahren Sie das Frittieröl an einem kühlen und dunklen Ort auf. Wenn Sie nur selten frittieren, wechseln Sie das Öl alle fünf bis sechs Monate.
7. Entsorgen Sie gebrauchtes Frittieröl entsprechend den Regeln in Ihrem Wohnort. Gießen Sie nie altes Öl in den Abguss oder in die Toilette. Dies kann zu Verstopfungen des Abflussrohres führen und ist ökologisch unverantwortlich.

Frittieröl wechseln nach 7 bis 10 Arbeitsgängen
N.B. : Die o.a. Empfehlungen sind für eine mittelgroße Familie und bei normalem Gebrauch bestimmt.

9. ZUBEREITUNG EINIGER FRITTIERGERICHTE

1. Jede längere Erhitzung schmälert die Qualität des Öls. Schalten Sie den Frittiertopf nach jeder Benutzung aus.
2. Wechseln Sie oft das Öl und auf jeden Fall, wenn es dunkel oder schmutzig wird, oder stark aufschäumt.

FRISCHE POMMES FRITES

1. Nehmen Sie vorzugsweise dicke, nicht allzu neue Kartoffeln. Schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen unter flließendem Wasser ab und trocknen Sie sie.
2. Frittieren Sie Ihre Pommes zweimal.:
   Erster Frittiergang : 160-165°C : 5 bis 10 Minuten (je nach Menge)
   Zweiter Frittiergang : 170 – 175°C : 2 bis 4 Minuten
3. Zwischen die erste und zweite Fritiergang die Pommes Frites gut abtropfen lassen.
4. Lassen Sie sie vor dem Servieren gut abtropfen.

TIEFKÜHLPRODUKTE

1. Tiefkühlprodukte kühlen das Öl selbstverständlich stark ab. Nehmen Sie deshalb keine allzu großen Portionen.(+ 300g)
2. Schütteln Sie die zu frittierenden Speisen über der Spüle, um überschüssiges Eis
3. zu beseitigen.
4. Stellen Sie den Temperaturwahlknopf auf 170 - 175°C ein. Tauchen Sie den Korb langsam in das Frittierfett, um starkes Aufschäumen zu vermeiden.

ANDERE ZUBEREITUNGEN

Gericht	Backtemperatur
Hähnchenfilet	160 °C
Fondue Parmesan	170° C
Käsekroketten	170° C
Forelle	170° C
Fischstäbchen	175° C
Garnelenbällchen	175° C
Kartoffelkroketten	175° C
Fischkroketten	175° C
Krapfen	175° C

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : DF1

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Frituurmandje	FP6-2		12,70 €	
Kuip	FP6-1		12,70 €	
Filterset	FP6-FIL		4,30 €	
Deksel	FP6-3		8,00 €	
Timer knop	DF1-TIM		4,00 €	
Temperatuur knop	DF1-TEMP		4,00 €	
verzendkosten		1	3,75 €	3,75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : DF1
peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Panier	FP6-2		12,70 €	
Cuve	FP6-1		12,70 €	
Set de filtres	FP6-FIL		4,30 €	
Couvercle	FP6-3		8,00 €	
Bouton minuterie	DF1-TIM		4,00 €	
Bouton température	DF1-TEMP		4,00 €	
Frais de transport		1	3,75 €	3,75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : DF1
können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Frittierkorb	FP6-2		12,70 €	
Ölwanne	FP6-1		12,70 €	
Filterset	FP6-FIL		4,30 €	
Deckel	FP6-3		8,00 €	
Timerknopf	DF1-TIM		4,00 €	
Temperaturknopf	DF1-TEMP		4,00 €	
Versandkosten		1	3,75 €	3,75 €
			GESAMT	

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

DF1-C